

Mousse de uva

por Receitas e Mais

Ingredientes:

- 2 xícaras (chá) suco de uva;
- 6 claras;
- 6 colheres (sopa) de açúcar;
- 1 caixinha de gelatina sabor uva;
- 1 caixinha de gelatina vermelha sem sabor;
- 1 caixinha de creme de leite sem soro.

Modo de Preparo:

Mousse:

Mousse de uva

por Receitas e Mais

Dissolva as duas gelatinas no suco de uva em banho-maria e reserve. Bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos. Adicione as gelatinas dissolvidas e o creme de leite. Misture levemente e coloque em uma forma para pudim molhada. Deixe gelar por 12 horas em geladeira.

Calda:

Misture bem os ingredientes. Leve ao fogo até ferver. Depois de fria, coloque sobre a mousse.



Fonte: Receitas Mococa.